

4,300 YEN

A

本日の前菜
本日のパスタ
本日のメイン
+500yen ドルチェ
+450yen カフェ

3
piatti

スタッフにお尋ね下さい

6,000 YEN

B

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

4
piatti

7,300 YEN

C

選べる前菜
2皿
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

5
piatti

ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

- 師崎産真鯛とブラッドオレンジ「タロッコ」のカルパッチョ 新玉ねぎのジェラート添え
- 自家製スモークにかけた「マグレ鴨胸肉」といちごのサラダ 熟成したバルサミコのソース
- ガッルーラのスペシャルティ「フォアグラのスモーク」とマンゴー はちみつのソース
- 師崎産「真鯨」とシチリア「カポナータ」のブルスケッタ
- 越田さんが作る香熟鯖のソテー インカのめざめのスープ

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「フェデリーニ」しいたけとサルディーニャ島のからすみのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ
- 「リゾット」愛知県佐久島産のあさりと新海苔 白魚を添えて
- 「ピチ」仔羊と筍のラグー 木の芽の香り
- 「タリエリーニ」ホワイトアスパラガスのカルボナーラ 白トリュフのアクセント
- 「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老と三河産魚介のトマトソース (+500円)

SECONDO ● お好みのメイン料理を1品お選びください(2名様で一 종류お選びください)

- 沖縄名産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で(タン・ネック・おっぱい・ロース・バラと豚耳とガツのサラダ)
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」と山菜 マルサラ酒のソースとレフォールを添えて (+600円)
- 師崎産「鱸」のソテー フレッシュトマトとセロリのソース
- 師崎産「鱸」あっぱっぱ貝 蛤 クレソンとキャベツ 名古屋発の鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」で (+800円)
- 「仔羊」の猟師風 新じゃがのソテー 空豆のピューレ

DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

- カタラーナ キャラメルソース
- 苺のミルフィーユ トリュフクリームと練乳のジェラート
- カモミールのパンナコッタ きび糖のジェラート
- チョコレートのトルティーノ 愛知牧場ミルクジェラート
- ローマ「Boncaffè Bondolfiエスプレッソ」のティラミス

CAFÉ ● お好みのカフェを1品お選びください

別紙・カフェのメニューをご覧ください

PIATTINI 小皿前菜 ~食前・食後酒のお供に~

- ロディジャーノ ラспа [パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ] 650円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 500円
- ・アブルツォ州・トンマーゾ[オーガニックにこだわる作り手により低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ]
- ・リグーリア州・アルドイノ[イタリアのオリーブの実の最高峰・繊細なタジャスカ種を使ったブラックオリーブ]